

Malagaeis ohne Ei



Leckeres und sehr cremiges Malagaeis Rezept. Malagaeis ist ein Klassiker in den Eisdielen. So darf es natürlich in unsere Eis-Rezepte Sammlung nicht fehlen. Wir kommen bei unserem Malagaeis Rezept völlig ohne Aromastoffe aus. Stattdessen verwenden wir in unserem Malagaeis Rezept Malagawein, Rum und Marsala. Daher ist das Eis nur etwas für unser großen Eisliebhaber. Aber das macht je nichts. Denn für unser kleinen Eisfreunde gibt es natürlich auch viele Eis Rezepte die ihnen Freude machen.

Für das Eis benötigst du die Vanille-Paste...

Das Rezept findest du hier:

?? www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/

Zutaten für 1000 g:

420 g Vollmilch 3,5% 220 g Sahne 30% 100 g Kondensmilch 10% 105 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Zucker 10 g Vanillepaste selbst gemacht 40 g Malagasirup 40 g Malagwein 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 50 g Malaga-Rosinen

Zubereitung:

#Herstellung Eis# Alle trockene Zutaten mischen -- Die Milch, Kondensmilch, Malagasirup, Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen und unter stetigem Rühren 10 Min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen und kurz bevor das Eis fertig ist die Malag-Rosinen dazu geben. #Herstellung Malagasirup und Rosinen# 100 g Wasser und 100 g Zucker in einem neuen Topf aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.-- 150 g Rosinen (Bitte mehrfach mit heißem Wasser waschen) und 35 g Malagawein, 35 g Marsalawein und 45 g Rum dazugeben und gut vermischen.-- Das Ganze in einem luftdichten Behälter mindesten 4 Tage im Kühlschrank ziehen

lassen.